



苏尼特羊来自内蒙古大草原,跑马拉松的羊就是不一样 昔日皇宫供品 今朝百姓口福

好吃的羊肉就在晚报惠生活,预订电话67655667



昔日皇宫供品
今朝百姓口福

苏尼特羊的肌肉中有6种主要脂肪酸,即豆蔻酸、软脂酸、硬脂酸、油酸、亚油酸和亚麻酸的累计组成占肌肉总脂肪酸含量的93.2%~96.93%。其中,油酸和硬脂酸含量最高,分别为48.07%和17.04%。

苏尼特羊肉的各种氨基酸含量较高,正因为这样,苏尼特羊肉鲜味浓,味道特别好。

正因为苏尼特羊吃着中草药,喝着山泉,跑着马拉松长大,才成就了苏尼特羊肉的优良品质。也正因为如此,苏尼特绵羊肉曾是元、明、清朝皇宫供品,也是北京“东来顺”涮羊肉馆专用羊肉。

内蒙草原苏尼特精分割羊肉价格

名称	单位	规格	售价(元)
特选羔羊肉片	袋	450g	66
精品羊肉块	袋	450g	60
精选羔羊肉	卷	1000g	115
精选羔羊排	袋	1000g	110
带骨羊肉块	袋	1000g	115
真空羊前腿	袋	1000g	110

来自天然牧场的苏尼特羊肉品质优良

苏尼特左旗地处蒙古高原中北部,位于中国四大天然牧场之一的锡林郭勒大草原西北。

苏尼特羊原产地是以苏尼特地区为中心的纯天然的内蒙古戈壁大草原,在北纬42°55',东经111°24'~115°12'。

苏尼特天然草场有维管束植物477种之多,以菊科、禾本科居多,其中90%以上种类可作为牧草,良等以上牧草在100种以上。另有药用植物280种。野生经济植物资源有发菜等名贵食用植物以及麻黄、甘草、银柴胡等200多种中药材。

沙葱、野韭菜等都是羊群的好食物,



而沙葱中富含多种微量元素,能够最大限度的分解羊身上的腥膻和膻味,所以产自苏尼特草原上的羊肉,色泽鲜艳,肉层厚实,品质较好,用它能够成就各式各样的精彩美味。

苏尼特羊——被称为马拉松羊

苏尼特羊肉,专指产于内蒙古自治区苏尼特左旗和苏尼特右旗特定环境下饲养的特定品种“苏尼特羊”,使用特定工艺加工而成的羊肉。

当地牧民依托苏尼特天然牧场,进行放牧,让羊生长在大自然,吃百草,喝山泉,羊肉品质当然上乘了。

据史料记载,公元17世纪30年代初,苏尼特部落在额尔贡贡嘎鲁特、奈嘎力纳

布其图等地游牧,可见牧民们游牧历史之悠久。

在草不太好的情况下,苏尼特羊每天要走二三十公里。这种在采食过程中的运动,造就了苏尼特羊的肉质比较细腻,脂肪少,瘦肉率高,肉里的不饱和脂肪酸比较多,肌间脂肪分布比较均匀。

这就是为什么说苏尼特羊被称为马拉松羊的原因。



了解更多产品信息
扫描二维码

地址:工人路与颍河路交叉口东北角
晚报惠生活
电话:67655667



五常有个小山子镇 好山好水好气候 那里有咱晚报惠生活自己的大米基地

为什么说
小山子镇是五
常大米“核心
产区中的核心”?

水源 小山子周边没有排污工厂,拥有富含矿物质的优质水源。稻农小由说:“我们这里的龙凤山水库里都是从山上流下来的天然水,更有利于水稻的积温。”

气候 小山子的地理位置正好是在一个山坳里,形成了良好的小气候,这样的条件在五常地区可谓是比较靠前的。



五常稻花香
150元/袋(20斤)

温馨提示:此次五常大米销售采用自提形式。



地点:工人路与颍河路交叉口东北角
晚报惠生活
电话:67655667



三个年头,我们跑了12遍,多次深入五常大米原产地,亲自走访、亲自跟踪、亲自品尝,只为挑选“核心产区中的核心”;

由春至秋,我们蹲守田间地头,亲眼看着绿油油的稻苗长成金灿灿的稻谷,亲眼看着它们从收割到晾晒,再变成香喷喷的五常大米;

这里是拥有着好山好水好气候的**五常小山子镇永利屯**。

这里有朴实而热情的五常稻农,这里有他们精心种植的优质大米,而这粒粒**晶莹剔透、鲜香四溢**的大米,不仅仅是纯正的“五常米”,更是由稻农们一颗颗赤子之心培育出的“良心大米”……

如今,在这块生长着五常稻花香的肥沃土地上,我们设立了**属于晚报读者的大米基地**,从五常到郑州,我们将纯正的五常米直接带回来给您!